



SPRECO: SECONDO LE STIME PUBBLICATE DAL PROGETTO FUSIONS NELL'UNIONE EUROPEA 88 MILIONI DI TONNELLATE DI CIBO VENGONO GETTATE OGNI ANNO, PER UN VALORE DI 143 MILIARDI € «E LA PARTE DEL LEONE – SPIEGA IL FONDATORE DI LAST INUTE MARKET, L'AGROECONOMISTA ANDREA SEGRE' - E' ANCORA UNA VOLTA DELLO SPRECO ALIMENTARE DOMESTICO» CHE STANDO AI DATI INCIDE PER IL 70% DELLO SPRECO ALIMENTARE COMPLESSIVO. LE STIME FORNITE DAL PROGETTO FUSIONS INDICANO CHE OGNI CITTADINO UE SPRECA 173 KG DI CIBO ALL'ANNO. «SERVE UNA SVOLTA CULTURALE PER ARGINARE QUESTA VORAGINE – CONTINUA ANDREA SEGRE' -. E' URGENTE UNA CAMPAGNA CAPILLARE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER LE FAMIGLIE E I GIOVANI EUROPEI. L'ITALIA SI FACCIA PROMOTRICE DI UN RILANCIO DELLA QUESTIONE ANCHE IN EUROPA».

I DATI DEL PROGETTO FUSIONS AVVIATO DALLA COMMISSIONEE EUROPEA SONO STATI PRESENTATI OGGI, GIOVEDI' 31 MARZO. NELL'AMBITO DEL PROGETTO FUSIONS, COORDINATO DALL'UNIVERSITA' DI WAGENINGEN, E' L'UNIVERSITA' DI BOLOGNA, INSIEME A LAST MINUTE MARKET, A RAPPRESENTARE L'ITALIA.

Vale 143 miliardi di euro ogni anno lo spreco alimentare nei Paesi dell'Unione Europea: gli Stati di UE-28 producono ben 88 milioni di tonnellate di spreco alimentare all'anno, e il soggetto che contribuisce maggiormente allo spreco alimentare sono le famiglie con 47 milioni di tonnellate, vale a dire il 70% dello spreco alimentare europeo derivante dal consumo domestico, dalla ristorazione e dalla vendita al dettaglio. I dati, elaborati nell'ambito del progetto Fusions varato dalla Commissione Europea, sono stati diffusi questa mattina – giovedì 31 marzo – dal fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, docente di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna. Proprio il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market, lo spin off dell'ateneo divenuto eccellenza europea nel recupero degli

sprechi alimentari a fini sociali, rappresentano l'Italia nel contesto di FUSIONS, unica iniziativa istituzionale operativa a livello UE in merito alla questione dello spreco di cibo. I dati diffusi oggi sono accompagnati dal **nuovo Manuale FUSIONS di Quantificazione dello Spreco Alimentare**, uno strumento che vuole garantire supporto ai Paesi membri per la quantificazione e il monitoraggio degli sprechi alimentari.

«Le stime proposte dal progetto FUSIONS ci suggeriscono che **ciascun cittadino UE spreca ogni anno 173 chilogrammi di spreco alimentare** – sottolinea **Andrea Segrè**, che in Italia presiede il Comitato tecnico-scientifico per il Programma azionale di prevenzione dei rifiuti costituito dal Ministero dell'Ambiente, che ha fornito i contenuti per la normativa spreco recentemente approvata alla Camera – Questi dati sottolineano che dal momento che l'ammontare complessivo degli alimenti prodotti nell'UE (stima 2011) è di circa 865 kg/persona, ciò significa che il **20% circa del totale del cibo prodotto finisce per diventare spreco alimentare**. Inoltre, anche se le stime sono suscettibili di aggiustamenti, dimostrano ancora una volta che è lo spreco nelle famiglie a fare la parte del leone. Per questo serve una svolta culturale in grado di arginare la voragine dello spreco domestico: è urgente una campagna capillare di educazione alimentare per le famiglie e i giovani europei. L'Italia si faccia promotrice di un rilancio della questione anche in Europa, dove la campagna Spreco Zero di Last Minute Market, in questa direzione, ha da tempo lanciato la richiesta di istituire l'Anno Europeo dello Spreco Alimentare. Una richiesta sostenuta in Italia dagli oltre 700 sindaci firmatari della Carta Spreco Zero per le buone pratiche nei territori da loro amministrati: i primi cittadini delle metropoli Roma, Firenze, Milano, Torino, Palermo, Napoli, a Venezia, Bologna, Trieste, dei Comuni Virtuosi italiani e di centinaia di altre municipalità».

Per approfondimenti sul progetto FP7 FUSIONS: <http://www.eu-fusions.org/>

Info: www.lastminutemarket.it www.unannocontrolospreco.org www.andreasegre.it

Press: ufficiostampa@volpesain.com cell 3922067895

Ue sprecona di cibo, 88 milioni di tonnellate all'anno finiscono nel bidone

 **RISORSE**



Pubblicato il: 31/03/2016 13:07

Vale 143 miliardi di euro ogni anno lo spreco alimentare nei Paesi dell'Unione europea. Negli **Stati di Ue ben 88 milioni di tonnellate di alimenti finiscono buttati ogni anno**, e il soggetto che contribuisce maggiormente allo spreco alimentare sono le famiglie con 47 milioni di tonnellate, vale a dire **il 70% dello spreco alimentare europeo derivante dal consumo domestico**, dalla ristorazione e dalla vendita al dettaglio.

E' quanto emerge dai **dati elaborati nell'ambito del progetto Fusions** varato dalla Commissione europea e diffusi questa mattina dal fondatore di Last Minute Market, Andrea Segrè, docente di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna. Proprio il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market, lo spin off dell'ateneo divenuto eccellenza europea nel recupero degli sprechi alimentari a fini sociali, rappresentano l'Italia nel contesto di Fusions, unica iniziativa istituzionale operativa a livello Ue in merito alla questione dello spreco di cibo.

I dati diffusi oggi sono accompagnati dal nuovo Manuale Fusions di quantificazione dello spreco alimentare, uno strumento che vuole garantire supporto ai Paesi membri per la quantificazione e il monitoraggio degli sprechi alimentari.

"Le stime proposte dal progetto Fusions ci suggeriscono che **ciascun cittadino Ue spreca ogni anno 173 chilogrammi di cibo**. Questi dati – ricorda Segrè – sottolineano che dal momento che l'ammontare complessivo degli alimenti prodotti in Ue (stima 2011) è di circa 865 kg/persona, ciò significa che **il 20% circa del totale del cibo prodotto finisce per diventare spreco** alimentare. Inoltre, anche se le stime sono suscettibili di aggiustamenti, dimostrano ancora una volta che è lo spreco nelle famiglie a fare la parte del leone. Per questo serve una svolta culturale in grado di arginare la voragine dello spreco domestico: è **urgente una campagna capillare di educazione alimentare per le famiglie e i giovani europei**".

Per far questo il fondatore di Last Minute Market fa appello affinché "**l'Italia si faccia promotrice di un rilancio della questione anche in Europa**, dove la campagna Spreco Zero di Last Minute Market, in questa direzione, ha da tempo lanciato la richiesta di **istituire l'Anno europeo dello spreco alimentare**. Una richiesta - ricorda Segrè - sostenuta in Italia dagli oltre 700 sindaci firmatari della Carta Spreco Zero per le buone pratiche nei territori da loro amministrati: i primi cittadini delle metropoli Roma, Firenze, Milano, Torino, Palermo, Napoli, a Venezia, Bologna, Trieste, dei Comuni Virtuosi italiani e di centinaia di altre municipalità".

TAG: [Cibo](#), [spreco alimentare](#), [Ue](#), [alimenti](#), [avanzi](#)

Ue sprecona di cibo, 88 milioni di tonnellate all'anno finiscono nel bidone



31 marzo 2016

- [Panorama](#)
- [Scienza](#)
- [Green](#)

• **Ue sprecona di cibo, 88 milioni di tonnellate all'anno finiscono nel bidone**



[ADNKRONOS](#)

Roma, 31 mar. -(AdnKronos) - Vale 143 miliardi di euro ogni anno lo spreco alimentare nei Paesi dell'Unione europea. Negli Stati di Ue ben 88 milioni di tonnellate di alimenti finiscono buttati ogni anno, e il soggetto che contribuisce maggiormente allo spreco alimentare sono le famiglie con 47 milioni di tonnellate, vale a dire il 70% dello spreco alimentare europeo derivante dal consumo domestico, dalla ristorazione e dalla vendita al dettaglio.

E' quanto emerge dai dati elaborati nell'ambito del progetto Fusions varato dalla Commissione europea e diffusi questa mattina dal fondatore di Last Minute Market, Andrea Segrè, docente di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna. Proprio il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna

e Last Minute Market, lo spin off dell'ateneo divenuto eccellenza europea nel recupero degli sprechi alimentari a fini sociali, rappresentano l'Italia nel contesto di Fusions, unica iniziativa istituzionale operativa a livello Ue in merito alla questione dello spreco di cibo.

I dati diffusi oggi sono accompagnati dal nuovo Manuale Fusions di quantificazione dello spreco alimentare, uno strumento che vuole garantire supporto ai Paesi membri per la quantificazione e il monitoraggio degli sprechi alimentari.

"Le stime proposte dal progetto Fusions ci suggeriscono che ciascun cittadino Ue spreca ogni anno 173 chilogrammi di cibo. Questi dati – ricorda Segrè – sottolineano che dal momento che l'ammontare complessivo degli alimenti prodotti in Ue (stima 2011) è di circa 865 kg/persona, ciò significa che il 20% circa del totale del cibo prodotto finisce per diventare spreco alimentare. Inoltre, anche se le stime sono suscettibili di aggiustamenti, dimostrano ancora una volta che è lo spreco nelle famiglie a fare la parte del leone. Per questo serve una svolta culturale in grado di arginare la voragine dello spreco domestico: è urgente una campagna capillare di educazione alimentare per le famiglie e i giovani europei".

Per far questo il fondatore di Last Minute Market fa appello affinché "l'Italia si faccia promotrice di un rilancio della questione anche in Europa, dove la campagna Spreco Zero di Last Minute Market, in questa direzione, ha da tempo lanciato la richiesta di istituire l'Anno europeo dello spreco alimentare. Una richiesta - ricorda Segrè - sostenuta in Italia dagli oltre 700 sindaci firmatari della Carta Spreco Zero per le buone pratiche nei territori da loro amministrati: i primi cittadini delle metropoli Roma, Firenze, Milano, Torino, Palermo, Napoli, a Venezia, Bologna, Trieste, dei Comuni Virtuosi italiani e di centinaia di altre municipalità".

© Riproduzione Riservata



[News](#) / [Meteorologia e Scienza](#)

Articolo del 1/04/2016 ore 15:18

ALIMENTAZIONE: ogni anno vengono sprecate tonnellate di cibo [VIDEO ESCLUSIVO de ilMeteo.it]

Si pensa ad istituire l'anno Europeo dello spreco alimentare

80 milioni di tonnellate all'anno di cibo finiscono nel bidone



Vale **143 miliardi di euro** ogni anno lo spreco alimentare nei **Paesi dell'Unione europea**. Ben **88 milioni** di tonnellate di alimenti finiscono buttati ogni anno e ogni singolo cittadino spreca annualmente 173 chilogrammi di cibo. Sono dati allarmanti che implicano l'urgenza di una svolta

decisiva che argini la voragine dello spreco domestico. Sarà fondamentale istituire una campagna capillare di educazione alimentare per le famiglie e i giovani europei. Proprio per questa ragione è stato fatto un appello affinché il nostro Paese si faccia promotore di istituire l'**anno Europeo dello spreco alimentare** al fine di sensibilizzare il consumo corretto di cibo. Ci si augura che, oltre ad una risposta positiva degli altri paesi europei, vi siano risultati anche dal punto di vista pratico, onde evitare inutili sprechi anche dal punto di vista economico. *Gli sprechi del cibo sono ingenti*

Focus

[FOTO](#)

[HOME](#) | [SCIENZA](#) | [SALUTE](#)

Alimenti: in Ue 88 mln di tonnellate gettate ogni anno, 70% in casa



|ADN KRONOS

Roma, 31 mar. (AdnKronos Salute) - Vale 143 miliardi di euro ogni anno lo spreco alimentare nei Paesi dell'Unione europea. Negli Stati dell'Ue ben 88 milioni di tonnellate di alimenti finiscono buttati ogni anno, e a contribuire maggiormente allo spreco alimentare sono le famiglie con 47 milioni di tonnellate, vale a dire il 70% dello spreco alimentare europeo derivante dal consumo domestico, dalla ristorazione e dalla vendita al dettaglio. E' quanto emerge dai dati elaborati nell'ambito del progetto Fusions varato dalla Commissione

europea, diffusi questa mattina dal fondatore di Last Minute Market, Andrea Segrè, docente di Politica agraria internazionale e comparata all'università di Bologna.

Proprio il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agroalimentari dell'ateneo bolognese e Last Minute Market, spin off dell'università divenuto eccellenza europea nel recupero degli sprechi alimentari a fini sociali, rappresentano l'Italia nel contesto di Fusions, unica iniziativa istituzionale operativa a livello Ue in merito alla questione dello spreco di cibo.

I dati diffusi oggi sono accompagnati dal nuovo Manuale Fusions di quantificazione dello spreco alimentare, uno strumento che vuole garantire supporto ai Paesi membri per la quantificazione e il monitoraggio degli sprechi alimentari.

"Le stime proposte dal progetto Fusions ci suggeriscono che ciascun cittadino Ue spreca ogni anno 173 chilogrammi di cibo. Questi dati - evidenzia Segrè - sottolineano che, dal momento che l'ammontare complessivo degli alimenti prodotti in Ue (stima 2011) è di circa 865 kg/persona, significa che il 20% circa del totale del cibo prodotto finisce per diventare spreco alimentare. Inoltre, anche se le stime sono suscettibili di aggiustamenti, dimostrano ancora una volta che è lo spreco nelle famiglie a fare la parte del leone. Per questo serve una svolta culturale in grado di arginare la voragine dello spreco domestico: è urgente una campagna capillare di educazione alimentare per le famiglie e i giovani europei".

Per far questo, il fondatore di Last Minute Market fa appello affinché "l'Italia si faccia promotrice di un rilancio della questione anche in Europa, dove la campagna Spreco Zero di Last Minute Market, in questa direzione, ha da tempo lanciato la richiesta di istituire l'Anno europeo dello spreco alimentare. Una richiesta - ricorda Segrè - sostenuta in Italia dagli oltre 700 sindaci firmatari della Carta Spreco Zero per le buone pratiche nei territori da loro amministrati: i primi cittadini delle metropoli Roma, Firenze, Milano, Torino, Palermo, Napoli, a Venezia, Bologna, Trieste, dei Comuni Virtuosi italiani e di centinaia di altre municipalità".

Ue sprecona di cibo, 88 milioni di tonnellate all'anno finiscono nel bidone.

Oggi Treviso

1-4-2016

Roma, 31 mar. -(AdnKronos) Oggi Treviso

- Vale 143 miliardi di euro ogni anno lo spreco alimentare nei Paesi dell'Unione europea. Negli Stati di Ue ben 88 milioni di tonnellate di alimenti finiscono buttati ogni ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [fusionssegrè](#)

Organizzazioni: [uelast minute market](#)

Luoghi: [italiabologna](#)

Tags: [cibobidone](#)





Alimentare: in Ue cibo sprecato per 143 miliardi euro l'anno

- venerdì, 1 aprile 2016, 11:13
- [Primo Piano](#)
- [Commenta](#)



Vale 143 miliardi di euro ogni anno lo spreco alimentare per un totale di 88 milioni di tonnellate nei Paesi dell'Unione Europea e a contribuire maggiormente sono le famiglie con 47 milioni di tonnellate, vale a dire il 70% dello spreco alimentare europeo derivante dal consumo domestico, dalla ristorazione e dalla vendita al dettaglio. I dati, elaborati nell'ambito del progetto Fusions varato dalla Commissione Europea, sono stati diffusi dal fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, docente di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna. I dati sono accompagnati dal nuovo Manuale Fusions di Quantificazione dello Spreco Alimentare, uno strumento che vuole garantire supporto ai Paesi membri per la quantificazione e il monitoraggio degli sprechi alimentari, spiega Segrè. Secondo le stime del progetto, lo spreco alimentare per ciascun cittadino Ue ogni anno è di 173 chilogrammi pari al 20% del totale degli alimenti prodotti nell'Unione che secondo una stima del 2011 è di circa 865 kg/persona. Anche se le stime sono suscettibili di aggiustamenti, spiega Segrè dimostrano ancora una volta che "è lo spreco nelle famiglie a fare la parte del leone. Per questo serve una svolta culturale in grado di arginare la voragine dello spreco domestico: è urgente una campagna capillare di educazione alimentare per le famiglie e i giovani europei. L'Italia – propone Segrè – si faccia promotrice di un rilancio della questione anche in Europa, dove la campagna Spreco Zero di Last Minute Market, in questa direzione, ha da tempo lanciato la richiesta di istituire l'Anno Europeo dello Spreco Alimentare. Una richiesta sostenuta in Italia dagli oltre 700 sindaci firmatari della Carta Spreco Zero per le buone pratiche nei territori da loro amministrati: i primi cittadini di Roma, Firenze, Milano, Torino, Palermo, Napoli, a Venezia, Bologna, Trieste, dei Comuni Virtuosi italiani e di centinaia di altre municipalità".(ANSA).



Tags: [last minute market](#), [progetto fusions](#), [sprechi alimentari](#)



Sprechi alimentari: in Europa sono 88 milioni di tonnellate all'anno



GREENSTYLE.IT

Lascia un commento

Gli **sprechi alimentari** nei Paesi dell'**Unione Europea** ammontano a ben 88 milioni di tonnellate all'anno, corrispondenti a 173 kg di cibo pro capite. Insieme al cibo ancora commestibile finiscono nella pattumiera 143 miliardi di euro. È il quadro sconcertante tracciato dalla Commissione Europea, promotrice del progetto Fusions (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies).

All'iniziativa avviata nel 2012 nell'ambito del 7° programma quadro partecipano 21 partner di 23 Stati membri. In Italia il progetto è sostenuto dal Last Minute Market, società spin-off dell'Università di Bologna nata nel 1998 per favorire il recupero dei **beni alimentari invenduti** a favore degli enti caritatevoli.

A diffondere i dati raccolti nell'ambito del progetto Fusions è stato proprio il fondatore del Last Minute Market, Andrea Segrè, nel corso di una presentazione svoltasi ieri a Bologna. Lo studio finanziato dalla Commissione UE ha rivelato che le maggiori falle nella filiera agroalimentare riguardano i **consumi domestici**. Le famiglie europee sprecano ben 47 milioni di tonnellate di cibo all'anno, pari al 70% degli sprechi alimentari imputabili al consumo domestico, al settore ristorativo e alla vendita al dettaglio. Andrea Segrè ha invitato l'opinione pubblica e le istituzioni a riflettere su queste cifre:

L'ammontare complessivo degli alimenti prodotti in UE (stima 2011) è di circa 865 kg/persona, ciò significa che il 20% circa del totale del cibo prodotto finisce per diventare spreco alimentare.

Il docente bolognese ha invocato una rivoluzione culturale basata su una **educazione alimentare** efficace, promossa sin dalla più tenera età per formare generazioni più consapevoli e attente agli sprechi. Segrè ha ricordato l'impegno della fondazione contro gli sprechi alimentari, chiedendo ai politici italiani di sostenere la causa in Europa:

La campagna Spreco Zero di Last Minute Market ha da tempo lanciato la richiesta di istituire l'Anno europeo dello spreco alimentare, sostenuta da oltre 700 sindaci firmatari della Carta Spreco Zero.

Per limitare gli sprechi alimentari e recuperare ingenti risorse economiche il **progetto Fusions** varato dall'UE ha partorito un **manuale** che permetterà alle amministrazioni dei vari Stati membri un migliore monitoraggio della filiera agroalimentare.

EPolis

Venerdì 1 aprile 2016

Ogni anno nello Vecchio Continente spreco cibo per 143 mld di euro

Vale 143 miliardi di euro ogni anno lo spreco alimentare per un totale di 88 milioni di tonnellate nei Paesi dell'Unione Europea e a contribuire maggiormente sono le famiglie con 47 milioni di tonnellate, vale a dire il 70% dello spreco alimentare europeo derivante dal consumo domestico, dalla ristorazione e dalla vendita al dettaglio. I dati, elaborati nell'ambito del progetto Fusions varato dalla Commissione Europea, sono stati diffusi dal fondatore di Last Minute Market [Andrea Segrè](#), docente di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna.

ECONOMIA

PARLAMENTO EUROPEO SABATO 2 APRILE 2016 - 12:04



Spreco alimentare, l'Unione Europea butta 143 miliardi ogni anno

I dati sono stati elaborati nell'ambito del progetto Fusions varato dalla Commissione Europea

di Anna Arena

ROMA – Vale 143 miliardi di euro ogni anno lo spreco alimentare per un totale di 88 milioni di tonnellate nei Paesi dell'Unione Europea e a contribuire maggiormente sono le famiglie con 47 milioni di tonnellate, vale a dire il 70% dello spreco alimentare europeo derivante dal consumo domestico, dalla ristorazione e dalla vendita al dettaglio. I dati, elaborati nell'ambito del progetto Fusions varato dalla Commissione Europea, sono stati diffusi dal fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, docente di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna.

I DATI – Secondo le stime del progetto, lo spreco alimentare per ciascun cittadino Ue ogni anno è di 173 chilogrammi pari al 20% del totale degli alimenti prodotti nell'Unione che secondo una stima del 2011 è di circa 865 kg/persona.



SPRECHI ALIMENTARI DATI ITALIA :: BLOG SU TODAY



Asso di denari A cura di Carlo Sala

L'Europa getta 88 milioni di tonnellate di cibo, ma arriva un'app per fermare gli sprechi

Carlo Sala 06 aprile 2016 11:10



Gli sprechi alimentari costano cari: solo in Italia bruciati ogni anno 8,4 miliardi di euro

Il **progetto Fusions** varato dalla Commissione europea e diffuso dal fondatore di Last Minute Market, Andrea Segrè, docente di Politica agraria internazionale e comparata

all'Università di Bologna, denuncia che **in Europa viene sprecato circa il 20% del cibo prodotto**. Ma la tecnologia consente ora di contrastare questo fenomeno, permettendo ai venditori di scontare i prodotti rimasti invenduti e ai consumatori di venire a conoscenza in tempo reale delle opportunità di fare spesa a prezzi convenienti.

Lo spreco complessivo nella Ue è pari a 88 milioni di tonnellate e vale 143 miliardi di euro ogni anno. In Italia oltre 700 sindaci hanno firmato la Carta Spreco Zero per diffondere buone pratiche nei territori da loro amministrati che contrastino questo spreco. Tra i firmatari figurano i primi cittadini delle metropoli Roma, Firenze, Milano, Torino, Palermo, Napoli, a Venezia, Bologna, Trieste.

Le famiglie contribuiscono per 88 milioni di tonnellate (70% del totale) allo spreco alimentare europeo. In media, sottolinea Segrè, "ciascun cittadino Ue spreca ogni anno 173 chilogrammi di cibo. Dal momento che l'ammontare complessivo degli alimenti prodotti in Ue (stima 2011) è di circa 865 kg/persona, ciò significa che il 20% circa del totale del cibo prodotto finisce per diventare spreco alimentare".

Il Politecnico di Milano quantifica in 5,6 milioni di tonnellate le eccedenze alimentari in Italia, la Fao ha quantificato lo spreco di cibo nel mondo in 1,3 miliardi di tonnellate, un terzo della produzione totale.

Contro lo spreco è stata lanciata la **app Last Minute Sotto Casa** che consente agli esercizi commerciali di offrire a prezzi scontati i prodotti in eccedenza della giornata. I 50mila gli utenti della app lanciata dal Politecnico di Torino in un anno e mezzo hanno evitato che finisse buttato perché invenduto cibo per 2,5 tonnellate.